

Jerez cierra la vendimia con un incremento de la producción del 14,2%



Noticias

En términos de producción puede hablarse de una cosecha de volumen "medio-alto", con un rendimiento que ha superado los 11.700 kilos por hectárea

La vendimia se ha cerrado en el Marco de Jerez **con una producción final de 76,3 millones de kilos de uva, lo que supone un incremento del 14,22 por ciento** con respecto a la campaña del año pasado.

Según los datos ofrecidos por el **Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar**, en términos de producción puede hablarse de una cosecha de volumen "medio-alto", con un rendimiento que ha superado los 11.700 kilos por hectárea.

La práctica ausencia de Levante durante la segunda parte del verano ha tenido mucho que ver con la desviación registrada sobre las previsiones iniciales de cosecha, que eran bastante más moderadas. En la presente campaña se han inscrito 31 lagares, en los que se han molturado las uvas procedentes de 2.299 explotaciones de los diversos municipios amparados por esta denominación de origen.

La cosecha se caracteriza por un "altísimo" nivel de sanidad, con unos niveles de acidez "equilibrados" y un contenido medio en azúcar que a principios de la campaña era "muy alto" y que se ha moderado hasta los 11,24 grados baumé del final.

En general, la uva ha llegado "muy sana" a las bodegas de elaboración, como consecuencia de las condiciones "excepcionalmente benignas" que se dieron durante la pasada primavera.

El Consejo recuerda que la primavera fue "muy seca", tras un invierno "moderadamente lluvioso", una mezcla que ha tenido una incidencia "muy positiva" en la evolución del cultivo, con ausencia de plagas y enfermedades.

Los 76,3 millones de kilos de uva cosechados no sólo van a permitir disponer de los mostos necesarios para rociar las criaderas de los sistemas de envejecimiento de las bodegas jerezanas, sino que además suministrarán la materia prima para otra serie de productos de calidad elaborados en el Marco. Entre ellos sobresale el Vinagre de Jerez, producto acogido igualmente por esta denominación de origen y cuya creciente popularidad demanda cada vez mayores volúmenes de materias primas.

Redacción